

Menu

Apéritif

Canapé Jambon cru Lisanto au beurre de moutarde luxembourgeoise –
Mini-navette aux légumes confits et gambas snackées
Toast au saumon écossais fumé et crème d'aneth
Tartelette de légumes de saison
Corbeilles de légumes de saison – Houmous, tapenade, bibeleskaes

L'entrée

Œuf parfait, poêlée de champignons et espuma de pomme de terre fumée.

Le poisson

Pavé de sandre rôti, tombé de chou vert et pomme de terre fumée.

La viande

Filet de bœuf Wellington, jus de bœuf réduit, gratin dauphinois et légumes de saison.

Dessert à l'assiette

Forêt Noire revisitée

Menu végétalien

L'entrée

Découverte de l'Artichaut (barigoule, mousseline, noisettes, jeunes pousses)

Le plat 1

Le risotto d'asperges vertes

Le plat 2

Raviole de cèleri et pomme de terre à la truffe, jus et copeaux de truffe fraîche.

Le dessert

Entremet chocolat / framboise